DNA, origini e contaminazioni della cucina italiana: talk e show cooking sul tema a FoodExp

Grande successo per la manifestazione che si è svolta a Lecce il 3 e 4 aprile all'interno del Chiostro dei Domenicani: al centro riflessioni profonde sull'evoluzione della cucina del Bel Paese

© Articolo di Marcella Barone

L'eccellenza dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera italiana si è data appuntamento per due giorni primaverili in quel di Lecce per la settima edizione di **FoodExp** 2024: al centro di talk, show cooking e riflessioni, c'è stato un focus di stretta attualità, "***DNA, origini e contaminazioni della cucina italiana"***.

Com'è andato FoodExp 2024: il nostro racconto

Giornalisti, imprenditori, manager, formatori e addetti ai lavori si sono concentrati nel meraviglioso **Chiostro dei Domenicani il 3 e 4 aprile** per raccontare, ascoltare e intervenire sull'identità contemporanea e sui possibili scenari della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese nel prossimo futuro.

Un'immagine del Chiostro dei Domenicani, dove si è svolto l'evento (Foto © Marcella Barone).

Per millenni, infatti, il Mediterraneo è stato un crocevia di civiltà, scambi commerciali e culturali, al centro quindi di molteplici contaminazioni di stampo diverso. Questi luoghi hanno accolto persone, lingue, religioni, usi e costumi diversi trasformandosi in luoghi di incontro e di scontro, ma favorendo sempre un flusso di idee e nuove scoperte. Un passato importante che senza dubbio ha impreziosito l'identità culturale del territorio e segnato in maniera decisiva il DNA della cucina italiana.

DNA, origini e contaminazioni della cucina italiana

Subito dopo la presentazione ufficiale della kermesse, alla presenza dell'organizzatore Giovanni Pizzolante e delle istituzioni, il primo talk della due giorni ha affrontato proprio questo focus facendo un excursus importante sulla nascita della cucina italiana, o per così dire d'autore, identificata intorno alla seconda metà del '900, data oltre la quale la nostra gastronomia ha avuto innegabilmente una forte accelerata.

Tra i relatori del talk anche **Enzo Vizzari**, tra i più autorevoli giornalisti del settore che, tra le altre riflessioni, ha affermato:

> «La cucina italiana è composta da tanti tipi di cucine regionali e sovra-regionali, è quindi una cucina frammentata che prima della seconda metà del '900 non era sinonimo di identità. Più tardi, poi, si sono sviluppate e affinate le cucine di cuochi che hanno saputo fare una sintesi delle cucine locali facendole evolvere, ispirandosi da un lato ad esse ma anche avendo un occhio attento a quel che accadeva fuori dall'Italia. Nasce, dunque, un movimento all'interno della cucina italiana di persone che hanno guardato nella stessa direzione per creare un'identità ben precisa».

Attorno al tema, nelle sue tante declinazioni, si sono interrogati i tanti relatori, giornalisti e chef nelle diverse sezioni organizzate dal Forum internazionale dell'enogastronomia, Talk, Teatro Cook, Teatro Mixology e Teatro Pizza, Teatro Grill BBQ, Project room, Foodexp Gourmet e, infine, i Memorabili, pranzi e cene firmate da grandi chef stellati.

Il talk “*DNA, origini e contaminazionidella cucina italiana*” (Foto © Marcella Barone).

Due giornate di grandi ospiti del mondo enogastronomico nazionale

Il successo della manifestazione è rimbalzato ovunque, complice una comunicazione capillare e le tante stelle pervenute per l’occasione. Ideata e organizzata da Sinext di Giovanni Pizzolante, con il sostegno dell’**Agenzia PugliaPromozione della Regione Puglia**, in collaborazione con Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Confcommercio Lecce e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati, la manifestazione si è subito distinta per una grande novità, vale a dire la **presenza di un enorme palco al centro del Chiostro** dal quale la giornalista enogastronomica Barbara Politi ha interrogato gli chef sui loro percorsi seguendo degli invitanti show cooking.

Si tratta dell’**area Chiostro Gourmet** dove si sono intervallati chef tra i quali, per citarne alcuni, **Fabio Vulpitta di Aqua Le Dune Suite Hotel**, **Simone Greco** de Il Vico del Gusto, **Vito Gaballo** de Il Pettolino e **Alessandro Pascali** di Zéphyr Restaurant.

Con il suo fitto programma di eventi, **FoodExp 2024** ha voluto spalancare lo sguardo sulle profonde trasformazioni che il patrimonio culturale del Bel Paese ha vissuto negli ultimi decenni approfondendo, inoltre, il tema della contaminazione dei giovani talenti emergenti, di come sia possibile traghettare le imprese dell’hospitality nel futuro tra sostenibilità, IA e logistica avanzata, delle opportunità del turismo enogastronomico per la Puglia come destinazione, e ancora come ridurre la distanza tra scuola e lavoro, gli strumenti della ristorazione, la sala del futuro con servizio e tecnologia su misura, sfide e opportunità del cambio generazionale nell’hotellerie.

Si è scesi, poi, anche nel dettaglio di tecniche di cucina e materie prime approfondendo, ad esempio, i profumi di bosco, dalle resine ai germogli, con **Paolo Griffa** (chef di ***Paolo Griffa al Caffè Nazionale*** 1 stella Michelin, Aosta); le mescolanze di culture con la *Tajne alla fiamma* a cura di **Alfredo De Luca** (chef di Taverna del Porto, Tricase); il rapporto tra il cuoco e la filiera con **Davide Di Fabio** (chef Dalla Gioconda 2 stelle Michelin, Gabicce Monte); il fuoco visto come esaltazione dei sapori naturali con **Valentina Rizzo** (chef Farmacia dei Sani, Ruffano); e ancora molto altro.

Uno dei cooking show condotti dalla giornalista Barbara Politi (Foto © Marcella Barone).

I Memorabili a FoodExp 2024

Infine, anche se ce ne sarebbe ancora da dire, i **Memorabili**: due pranzi che hanno offerto l'occasione eccezionale di sedersi a tavole di chef blasonati senza spostarsi da Lecce, nella fattispecie **Alberto Gipponi** di Dina – Gussago e **Domingo Schingaro** di Due Camini – Savelletri.

«Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione – ha affermato a margine l'organizzatore, Giovanni Pizzolante –; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti».

Il piacere della condivisione e dell'interazione a tavola, superando i filtri dei social, infine, è stata la tendenza che sta dilagando sempre più nel mondo fine dining e che il Forum dell'enogastronomia ha voluto fortemente rilanciare puntando ad un'autentica convivialità.

Per altre informazioni o aggiornamenti sulla prossima edizione: www.foodexp.it

Data di creazione
06/04/2024
Autore
redazione